Four à micro-ondes
Mode d'emploi

Mikrowellenherd
Betriebsanleitung

Magnetronoven
Handleiding

ZANUSSI

ZM734T

Français

Avertissements et remarques spéciales: micro-ondes

Il est très important de conserver ce mode d'emploi à côté de cet appareil et de s'y référer suivant besoin. Si ce four est vendu ou transféré à un autre propriétaire ou si vous déménagez et laissez derrière vous cet appareil, assurez-vous que ce document accompagne toujours l'appareil afin que le nouveau propriétaire puisse prendre connaissance de son fonctionnement et des avertissements appropriés.

Ces avertissements sont fournis pour des raisons de sécurité Vous devez les lire avec soin avant d'installer ou d'employer l'appareil

Utilisez uniquement cet appareil pour préparer des plats alimentaires normaux Lisez bien les consignes portant sur les charges et les durées de cuisson. Consultez également les recommandations et conseils sur l'utilisation de conteneurs et d'ustensiles appropriés.

NE FAITES FONCTIONNER CE FOUR A VIDE NE LE FAITES PAS MARCHER SANS ALIMENTS CAR CELA RISQUE DE L'ENDOMMAGER

NE FAITES PAS FONCTIONNER CE FOUR S'IL EST ENDOMMAGE, TANT QU'IL N'AURA PAS ETE REPARE PAR UN TECHNICIEN D'APRES-VENTE FORME PAR LE FABRICANT. IL EST TRES IMPORTANT QUE LA PORTE DU FOUR FERME CORRECTEMENT ET QUE LES ELEMENTS SUIVANTS NE SOIENT PAS ENDOMMAGES

1 PORTE (TORDUE)
2. CHARNIERES ET VERROUS (CASSES OU DESSERRES)
3 JOINTS DE PORTES ET SURFACES D'ETANCHEITE (CASSES OU FISSURES)

NE GENEZ PAS LA CIRCULATION DE L'AIR AU-DESSOUS, AU-DESSUS ET DERRIERE UN FOUR A MICRO-ONDES (CONSULTEZ LES CONSIGNES D'INSTALLATION).

LES JOINTS ET LE RESTE DE LA PORTE DOIVENT ETRE NETTOYES REGULIEREMENT AVEC UN CHIFFON HUMIDE AFIN D'EVITER TOUTE ACCUMULATION DE GRAISSE, DE SALETES OU D'ECLABOUSSURES CES ACCUMULATIONS PEUVENT PROVOQUER DES FUITES D'ONDES

TOUTE RÉPARATION OU TOUT SERVICE APRÈS-VENTE EFFECTUÉ PAR UNE PERSONNE AUTRE QU'UN TECHNICIEN DÛMENT FORMÉ PAR LE FABRIQUANT EST DANGEREUX.

Lorsque vous faites chauffer un liquide dans votre four, il risque de dépasser le point d'ébullition sans bulles. Dans ce cas-là, il risque de déborder brutalement et de blesser l'utilisateur. Pour éviter ce risque, il convient de respecter les consignes suivantes:

- Agitez le liquide avant de placer le conteneur dans le four.
- A la fin de la période de chauffage, laissez le liquide refroidir légèrement avant de le retirer du four En outre, utilisez des gants de four pour vous protéger.

Cet appareil ne doit être utilisé que par des adultes. Il ne faut pas autoriser des enfants à toucher aux commandes ou à jouer avec cet appareil

Tous les branchements électriques nécessaires à l'installation de cet appareil doivent être confiés à une personne qualifiée

Il est dangereux de modifier les caractéristiques de ce produit ou l'un de ses aspects

N'utilisez pas cet appareil s'il est au contact de l'eau

Il ne faut en aucun cas placer des animaux vivants à l'intérieur d'un four à micro-ondes.

N'utilisez pas ce four pour faire sécher des articles.

Ne laissez pas le minuteur continuer de fonctionner après avoir retiré les aliments

Ne conservez pas d'articles dans ce four, même en dehors des périodes d'utilisation, car sa mise en marche accidentelle risque d'être dangereuse.

Débranchez l'appareil s'il n'est pas utilisé pendant un certain temps, comme par exemple pendant les vacances ou pendant les longs week-ends.

Généralement, n'utilisez pas d'ustensiles métalliques lors des cuissons dans ce four car le métal reflète l'énergie des micro-ondes et peut provoquer un amorçage d'arc. Même le métal utilisé dans le cadre d'applications limitées, comme par exemple une feuille d'aluminium pour enrober des cuisses de poulet, ne doit pas entrer en contact avec les parois du four.

N'utilisez pas de bouteilles, flacons ou boîtes de conserve fermées.

Les récipients de cuisson peuvent devenir brûlants. Faites très attention de ne pas toucher les surfaces en matière plastique avec les plats qui sortent du four Portez des gants de protection.

Utilisez uniquement des plats de cuisson qui sont recommandés pour les fours à micro-ondes

Si vous souhaitez utiliser un plat de brunissage, nous vous suggérons de placer un isolateur approprié entre la plaque en verre et ce plat pour éviter tout endommagement par des contraintes thermiques. Une grande plaque en verre résistant à la chaleur et à l'épreuve des micro-ondes (comme par exemple du Pyrex) peut être utilisée dans ce but. Il est important de ne pas dépasser la durée de préchauffage recommandée pour un plat

Ne faites pas cuire d'oeufs dans leurs coquilles. La pression s'accumulerait à l'intérieur des coquilles qui finiraient par exploser (même après la fin de la période de cuisson). Ne réchauffez pas des oeufs cuits, sauf s'il s'agit d'oeufs brouillés ou découpés en lamelles. Avant de faire cuire des oeufs, percez leurs jaunes.

Ne préparez pas de pop-corn dans le four Les résultats sont très médiocres et peuvent être dangereux.

Ne faites pas réchauffer d'huile ou de matières grasses pour friteuse La température de l'huile ne peut pas être contrôlée et on peut même avoir une surchauffe.

Comme tous les autres appareils de réchauffage des aliments, lorsque la durée de cuisson recommandée est dépassée, les aliments cuits risquent de brûler et d'endommager le four. Lors de la cuisson d'aliments à forte teneur en sucre ou en matières grasses, comme par exemple des gâteaux de Noël, des tartes aux fruits, ou des tartelettes, respectez soigneusement les consignes de cuisson.

Ne réchauffez pas de boissons dans des verres en matière plastique, car ils fondraient

N'utilisez pas de thermomètre traditionnel pour la viande. Vous pouvez vous en servir à l'extérieur du pour vérifier la température, mais pas pendant la cuisson.

Faites attention avant de manger des plats qui sortent du four à micro-ondes car leur intérieur peut être brûlant, comme c'est en particulier le cas avec les plats à forte teneur en sucre ou en matières grasses.

Faites très attention en enlevant le couvercle ou le film de protection d'un plat car la vapeur qui est ainsi libérée peut provoquer des brûlures.

Tous les produits alimentaires qui sont protégés par une "peau", comme par exemple les pommes de terre ou les saucisses, doivent être percés pour laisser la vapeur s'échapper.

Ne pas faire chauffer des biberons de lait dans un four à micro-ondes. En effet, après réchauffage, la température du lait au centre du biberon pourrait être beaucoup plus élevée.

Il est important de prendre soin de cet appareil et de le nettoyer. Ne laissez pas de produits alimentaires dans la cavité du four. Ne placez pas d'objet entre la partie avant du four et sa porte

Le joint de la porte est conçu pour éviter toute fuite de micro-ondes pendant la cuisson. Une condensation peut apparaître, de temps à autres, tout autour de la porte. Elle est normale et n'indique par forcément qu'il y a des fuites de micro-ondes.

La plaque en verre doit être positionnée dans le four avant toute utilisation.

Installation du four à micro-ondes

1. **IMPORTANT**
   Ce four à micro-ondes est conçu uniquement pour un usage domestique. Par conséquent, la garantie qui l'accompagne devient nulle et non avenue s'il est employé commercialement.
2. Vérification visuelle après déballage:
   Retirez tous les accessoires d'emballage à l'intérieur de la cavité du four. Vérifiez qu'il ne présente pas d'endommagement comme par exemple une porte mal alignée, des joints abîmés autour de la porte ou des creux et bosses à l'interieur du four ou sur la porte. S'il est endommagé, n'utilisez pas ce four avant qu'il n'ait été vérifié par un technicien d'après-vente formé par le fabricant et avant qu'il ne soit, éventuellement, réparé.
3. Branchement sur secteur:
   Avant d'utiliser votre four, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à votre tension secteur.

AVERTISSEMENT: CET APPAREIL DOIT ETRE MIS A LA MASSE

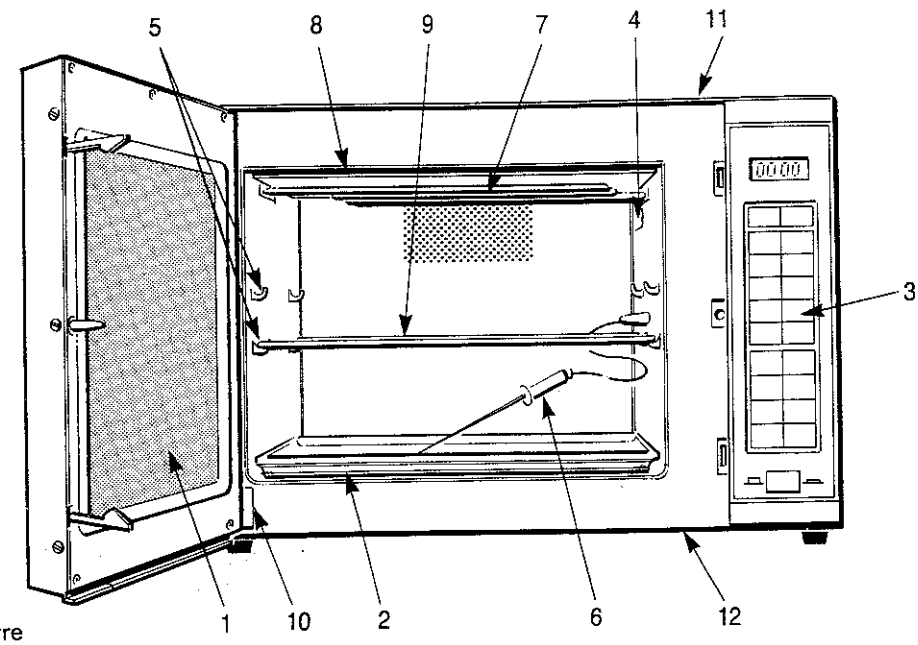
IMPORTANT: Les fils du conducteur secteur respectent le code de couleurs suivant:

VERT ET JAUNE	MASSE
BLEU	NEUTRE
MARRON	PHASE

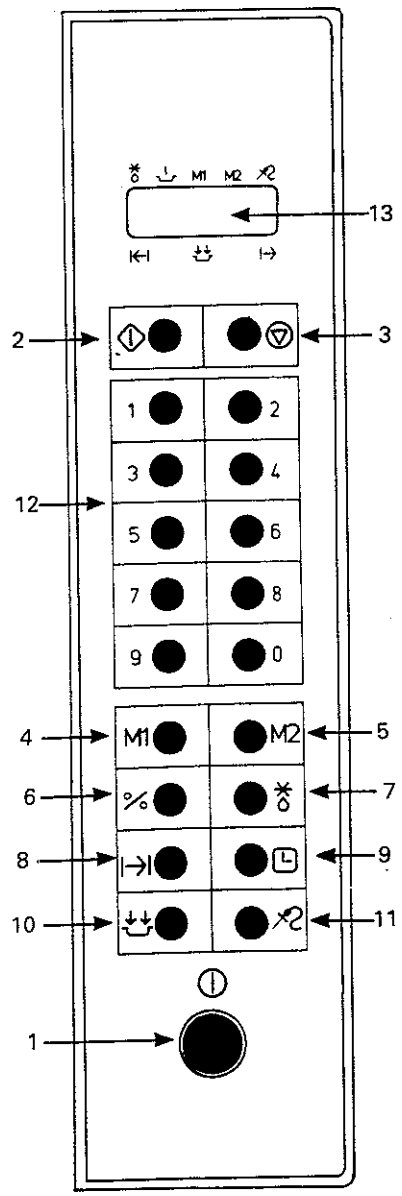
Nous recommandons de faire vérifier l'installation par un électricien qualifié pour s'assurer que l'appareil fonctionne de façon satisfaisante et qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport.

Assurez-vous qu'il n'y a pas d'obstruction empêchant la circulation de l'air au niveau des aérations de refroidissement en haut, au dos et à la base de cet appareil Ne placez pas de torchon ou d'ustensile sur ces aérations.

Consignes générales



1. Porte du four
2. Plaque amovible en verre
3. Tableau de commande
4. Eclairage du four
5. Supports de clayettes
6. Sonde de température
7. Elément brunisseur
8. Ecran anti-éclaboussures en verre
9. Brunisseur métallique et grille-viande
10. Plaque signalétique
11. Fentes d'aération
12. Zone d'admission d'air



Bloc de commande

1. Interrupteur marche/arrêt
2. Démarrage
3. Annulation
4. Micro-ondes 1
5. Micro-ondes 2
6. Niveau de puissance
7. Décongélation
8. Démarrage minuteur/temporisation
9. Horloge
10. Brunisseur
11. Sonde de température
12. Touches numériques
13. Affichage numérique à DEL

Soins et Nettoyage

AVANT DE NETTOYER CE FOUR, DEBRANCHEZ-LE

Nettoyez toutes les surfaces de cet appareil avec un chiffon trempé dans de l'eau savonneuse chaude Rincez à l'eau douce puis essuyez avec un chiffon doux sec Le cas échéant, un produit de nettoyage non abrasif peut être employé pour laver ces surfaces.
N'UTILISEZ PAS DE PRODUITS EN BOMBES AEROSOL, CAUSTIQUES OU ABRASIFS.

Ne grattez pas la surface avec des couteaux ou d'autres ustensiles car cela l'endommagerait. Lorsqu'on note une condensation sur les parois intérieures, pendant ou après la cuisson d'aliments, éliminez-la avec un chiffon doux ou une serviette en papier. Cette condensation est tout à fait normale et se forme en présence d'humidité, c'est-à-dire pendant la cuisson

LA SURFACE DES JOINTS DE LA PORTE DOIT TOUJOURS RESTER PROPRE. POUR CELA, ESSUYEZ-LA REGULIEREMENT AVEC UN CHIFFON HUMIDE QUI EMPECHERA TOUTE ACCUMULATION DE GRAISSE, DE SALETES OU D'ECLABOUSSURE EN EFFET, CETTE ACCUMULATION PEUT PROVOQUER DES FUITES D'ONDES. Vérifiez régulièrement que la zone où viennent s'appuyer les joints de la porte, sur la surface intérieure de celle-ci, n'est pas endommagée. Si vous notez une anomalie, n'utilisez pas le four tant qu'un technicien d'après-vente formé par le fabricant n'aura pas procédé à une réparation.

La plaque en verre peut être déposé et nettoyé ou lavé dans l'évier ou dans un lave-vaisselle Faites très attention de ne pas laisser tomber cette plaque. Bien que ces composants soient en verre renforcé, ils se briseront en cas de manipulation sans soins

N'utilisez pas le four sans sa plaque en verre

Nota: Vous pouvez retirer l'écran en verre de protection contre les éclaboussures lors du nettoyage. Cependant, il faut le remetre en position avant d'utiliser le four car il fait partie intégrante du circuit d'écoulement d'air

Pour la dépose, soulevez la pince de serrage sur l'un des guides pour faire glisser l'écran anti-éclaboussures vers l'avant jusqu'à ce que vous puissez le saisir à deux mains afin de le retirer complètement. Pour la remise en place, faites glisser, avec précaution, cet écran, le long des guides, jusqu'au fond du four. La pince de serrage descend alors automatiquement pour immobiliser l'écran anti-éclaboussures en position

Fonctionnement du tableau de commande à touches tactiles

Ce four est commandé par des touches tactiles appropriées montées à la surface du tableau de commande. L'écran d'affichage numérique indique la durée de cuisson, l'heure du jour ou le minuteur. Les témoins lumineux indiquent la fonction que vous avec programmée.

Un signal sonore se fait entendre chaque fois que vous touchez une touche du tableau de commande pour y programmer des points corrects. Si ce signal est absent:
1. Vous n'avez pas appuyé suffisamment fort sur la touche.
2. Vous avez effectué une programmation incorrecte

Outre ce signal, quatre "bips" se font entendre à la fin du cycle de cuisson.

Assurez-vous que le four est bien branché. Lorsque c'est le cas, le symbole ":" clignote à l'écran. Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt ⏻ L'écran affiche alors 00:00

La programmation du four est impossible tant que la porte n'est pas bien fermée. En cas de panne de courant, le symbole ":" clignote à l'écran dès que l'électricité est rétablie. Il faut alors reprogrammer l'horloge pour obtenir l'heure exacte de la journée

Si vous ouvrez la porte pendant un cycle de cuisson, le minuteur et le cycle de cuisson s'interrompent. Dès que vous la refermez et que vous appuyez sur la touche tactile ⏻ "démarrage", le cycle de cuisson reprend. Lorsque vous appuyez sur la touche tactile ⊘ "annulation" pendant la cuisson, le cycle s'arrête et l'écran affiche 00:00 Pour le relâcher, vous devez reprogrammer le four

Pour effacer ou modifier un programme, avant d'appuyer sur la touche ⏻ "démarrage", appuyez une fois sur la touche tactile ⊘ "annulation" pour lancer une reprogammation.

Dans tous les programmes et séquences, le minuteur commence un compte à rebours. Lorsqu'il arrive à 0, un signal sonore se fait entendre et l'écran affiche 00:00 Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt ⏻ pour fair réapparaître l'heure du jour.

NOTA: Lors de l'utilisation du minuteur, seuls les chiffres 00:00 appraissent à la fin du programme. Appuyez soit sur la touche ⊘ "Annulation", soit sur la touche 🕒 "horloge" pour afficher l'heure du jour

Niveaux de puissance %

Lorsque vous appuyez sur la touche tactile % de niveau de puissance, la lettre "H' apparaît à l'écran Cela indique que le four est automatiquement programmé pour une cuisson au niveau de puissance élevée (100%).

Lorsque vous modifiezce niveau, le chiffre que vous programmez apparaît à l'écran Par exemple, si vous souhaitez passer au niveau de puissance 50%, en appuyant sur la touche n°5, le chiffre 50 apparaît à l'écran. Pour vérifier un niveau de puissance pendant un cycle de cuisson, il suffit tout simplement d'appuyer sur la touche tactile % niveau de puissance qui redonne ce renseignement pendant 3 secondes. Vous pouvez modifier ce niveau de puissance à tous moments pendant ce cycle. Il vous suffit d'appuyer sur la touche % et de programmer le nouveau niveau de puissance.

IMPORTANT
Pour sélectionner tous les programmes et séquences, la porte du four doit être fermée

L'horloge ◷

L'horloge numérique de 24 heures fonctionne même en dehors des périodes d'utilisation du four. Cette horloge doit toujours être réglée et marcher Bien que vous puissiez régler la plupart des durées même lorsque l'horloge n'est pas à l'heure, la fonction DUREE/DEMARRAGE ⊢⊣ ne peut pas être employée. L'interrupteur marche/arrêt doit être sur la position ⏻ arrêt avant de régler l'horloge

Pour rappeler l'heure du jour pendant la cuisson, appuyez tout simplement sur la touche ◷ horloge L'heure correcte apparaît alors pendant 3 secondes sur l'écran d'affichage.

Lorsque l'heure n'a pas été réglée ou si elle est incorrecte (exemple: 33:00), le symbole ' :" clignote sur l'écran d'affichage Si le four est débranché ou si le courant est coupé, le réglage de l'heure est perdu. Lors du rétablissement du courant, le symbole ":" clignotant réapparaît pour vous rappeler qu'il faut régler l'horloge. Lorsque l'heure affichée est incorrecte, appuyez sur la touche ◷.

Programmation de l'heure du jour, exemple 12h45

N B.: Interrupteur d'alimentation en position ARRET

Procédure	Série de touches (de la gauche vers la droite)	Ecran d'affichage
1. Appuyez sur la touche tactile ◷	HORLOGE ◷	: clignotant
2. Tapez l'heure du jour en appuyant sur les chiffres appropriés, suivant la séquence indiquée ci-contre (La deuxième phase doit se faire dans les 3 secondes)	1 2 4 5	12:45
3 Appuyez sur la touche ◈	DEMARRAGE ◈	12:45

L'horloge est maintenant réglée Elle continuera de donner la bonne heure. En cas de panne de courant, il faudra la reprogrammer.

Cuisson à micro-ondes

Programmation de la durée requise de cuisson. Exemple: 1 minute 45 secondes

Procédure	Série de touches (de la gauche vers la droite)	Ecran d'affichage
1. Appuyez sur la commande marche/ arrêt ⏻	Appuyez	00:00
2. Tapez la durée requise de cuisson, suivant la séquence indiquée ci-contre	1 4 5	1:45
3. Appuyez sur la touche ⏻	DEMARRAGE ⏻	1:45

NOTA: Votre appareil sélectionne automatiquement la puissance MAXIMALE (100%), sauf si une puissance inférieure a été programmée Consultez la séquence intitulée VARIATIONS DE LA PUISSANCE DE CUISSON

Variation de la puissance de cuisson

Exemple: vous souhaitez utiliser une puissance MOYENNE (50%) pendant 2 minutes 45 secondes.

Procédure	Série de touches (de la gauche vers la droite)	Ecran d'affichage
1. Appuyez sur la commande marche/ arrêt ⏻	Appuyez	00:00
2. Tapez la durée requise de cuisson, suivant la séquence indiquée ci-contre 2, 4, 5	2 4 5	2:45
3. Sélectionnez le niveau de puissance. Appuyez tout d'abord sur la touche % puis sur la touche numérique 5.	% 5	50
4. Appuyez sur la touche ⏻	DEMARRAGE ⏻	2:45

Cuisson à micro-ondes à séquences multiples

Utilisez la touche tactile M2 pour obtenir automatiquement 2 niveaux de puissance dans un même programme de cuisson.

Exemple: vous souhaitez programmer le four pour une cuisson à la puissance ELEVEE (100%) pendant 8 minutes, puis à la puissance MOYENNE (70%) pendent 20 minutes; soit une durée totale de cuisson de 28 minutes.

Procédure	Série de touches (de la gauche vers la droite)	Ecran d'affichage
1. Appuyez sur l'interrupteur marche/ arrêt ⏻	Appuyez	00:00
Première séquence 2 Appuyez sur la touche M1 puis tapez les chiffres dans l'ordre suivant 8, 0, 0	M1 8 0 0	8:00
Deuxiéme séquence 3 Appuyez sur la touche M2 puis tapez les touches numériques dans l'ordre suivant 2, 0, 0, 0	M2 2 0 0 0	20:00
4. Sélectionnez le niveau de puissance. Appuyez sur la touche tactile % puis tapez la touche n°7	% 7	70
5. Appuyez sur la touche ⏻	DEMARRAGE ⏻	8:00

Utilisation de la fonction Heure/démarrage ↦|

Elle voius permet de programmer le four pour qu'il se mette en marche à l'heure que vous souhaitez. VEUILLEZ NOTER que si cette fonction ne marche pas, c'est que l'horloge n'a pas été réglée et ne tourne pas.

Exemple: Vous souhaitez que le four se mette automatiquement en route à 17h30 pour cuire des aliments pendant 35 minutes.

Procédure	Série de touches (de la gauche vers la droite)	Ecran d'affichage
1. Appuyez sur l'interrupteur marche/ arrêt ⏻	Appuyez	00:00
2. Appuyez sur la touche tactile ↦|	Heure/démarrage ↦|	:
3. Appuyez sur les touches numériques dans l'ordre suivant: 1, 7, 3, 0	1 7 3 0	17:30
4. Appuyez sur la touche M1 puis sur les touches numériques dans l'ordre suivant: 3, 5, 0, 0	M1 3 5 0 0	35:00
5. Appuyez sur la touche ⏻	Démarrage ⏻	HEURE DU JOUR

Le témoin lumineux "temporisation" clignote et l'heure du jour reste affichée jusqu'à ce que le four à micro-ondes commence les opérations de cuisson. Si vous ouvrez la porte avant que la cuisson ne commence, appuyez de nouveau sur le bouton DEMARRAGE ⏻ après avoir refermé la porte. Si cette procédure n'est pas respectée, la cuisson ne se fera pas.

Réglage du minuteur

Cette fonction peut être utilisée comme un minuteur très pratique Le minuteur ne contrôle pas le four et ne peut être utilisé que lorsque la ⏻ touche est sur la position arrêt, c'est-à-dire lorsque vous n'utilisez pas le four pour mcuire des aliments

Exemple: vous souhaitez régler le minuteur sur 38 secondes.

Procédure	Série de touches (de la gauche vers la droite)	Ecran d'affichage
1 Appuyez sur la touche ⏭	HEURE/DEMARRAGE ⏭	00:00
2 Tapez les touches numériques dans l'ordre suivant: 3, 8	3 8	:38
3. Appuyez sur la touche ⏻	DEMARRAGE ⏻	:38

Le minuteur commence alors un compte à rebours. Lorsqu'il arrive à zéro, le signal sonore se déclenche et 00:00 réapparaît à l'écran Pour rétablir l'horloge, appuyez soit sur la touche annulation, ⊘ soit sur la touche horloge 🕒

NOTA: La durée programmée peut être modifée en appuyant sur la touche annulation ⊘ puis sur la touche heure/démarrage ⏭ avant de programmer une nouvelle durée Enfin, appuyez sur la touche démarrage ⏻.

Utilisation de la fonction de décongélation

Les aliments sont automatiquement décongelés à un niveau de puissance bas (30%). Vous ne devez jamais chercher à les décongeler à une puissance plus élevée.

Le four démarre et s'arrête automatiquement ce qui permet à la chaleur de se répartir également dans la totalité des aliments. Aux niveaux de puissance plus élevée, les aliments sont complètement décongelés à l'intérieur alors que les bords extérieurs peuvent commencer à cuire. Il est important de parfaitement décongeler des aliments avant de les faire cuire.

Exemple: Vous souhaitez effecteur une décongélation pendant 6 minutes.

Procédure	Série de touches (de la gauche vers la droite)	Ecran d'affichage
1 Appuyez sur l'interrupteur marche/ arrêt ⏻	Appuyez	00:00
2. Appuyez sur la touche ❄ puis sur les touches numériques dans l'ordre suivant: 6, 0, 0	❄ 6 0 0	6:00
3. Appuyez sur la touche ⏻	DEMARRAGE ⏻	6:00

Temporisation après décongélation

La touche tactile DECONGELATION ❄ vous permet de programmer le four pour un démarrage automatique de la cuisson après que la durée de décongélation se soit écoulée.

Avant que la cuisson proprement dite ne commence, il y aura une temporisation ou période d'arrêt automatique. Le témoin lumineux Temporisation après Décongélation clignote pendant cette période d'arrêt.

Pendant cette période de temporisation après décongélation, l'écran d'affichage effecture un compte à rebours dont la durée est égale à la durée de la décongélation.

Pendant cette temporisation, les températures s'égalisent dans les aliments afin d'offrir une décongélation intégrale.

Exemple: Vous Souhaitez décongeler des aliments pendant 2 minutes puis les faire cuire automatiquement à la puissance élevée (100%) pendant 20 secondes.

Exemple: Vous Souhaitez décongeler des aliments pendant 2 minutes puis les faire cuire automatiquement à la puissance élevée (100%) pendant 20 secondes

Procédure	Série de touches (de la gauche vers la droite)	Ecran d'affichage
1. Appuyez sur l'interrupteur marche/ arrêt ⏻	Appuyez	00:00
2. Appuyez sur la touche ⚖ puis sur les touches numériques dans l'ordre suivant: 2, 0, 0	⚖ 2 0 0	2:00
3. Appuyez sur la touche M1 puis sur les touches numériques dans l'ordre suivant: 2, 0	M1 2 0	:20
4. Appuyez sur la touche ◈	DEMARRAGE ◈	2:00

VEUILLEZ NOTER que si la porte est ouverte pendant la période de temporisation après décongélation, le reste de cette temporisation est annulée et il suffit de refermer la porte puis d'appuyer sur la touche tactile DEMARRAGE ◈ pour lancer immédiatement la période de M1.

Utilisation du brunisseur

Votre four à micro-ondes est équipé d'un brunisseur qui donne à tous vos aliments un aspect doré et clair et qui offre des plats plus croustillants. Lorsque vous utilisez ce brunisseur, n'oubliez pas d'employer des ustensiles qui résistent à la chaleur

Les plats que vous souhaitez brunir peuvent être placés sur la clayette la plus proche des résistances chauffantes. La durée exacte dépend du type d'aliment et du brunissage recherché. Si le brunisseur est encore chaud, cela affect également cette durée. Avant d'effectuer une telle opération, éliminez l'excédent de juis et de liquide

Nota. Vous pouvex retirer l'écran en verre de protection contre les éclaboussures lors du nettoyage. Cependant, il faut le remettre en position avant d'utiliser le four car il fait partie intégrante du circuit d'écoulement d'air.

Pour la dépose, soulevez la pince de serrage sur l'un des guides pour faire glisser l'écran anti-eclaboussures vers l'avant jusqu'a ce que vous puissiez le saisir à deux mains afin de le retirer complètement. Pour la remise en place, faites glisser, avec prëcaution, cet écran, le long des guides, jusqu 'au fond du four La pince de serrage descend alors automatiquement pour immobiliser l'écran anti-eclaboussures en position.

Veuillez noter qu'un brunisseur ne remplace par un grill ou une cuisinière traditionnelle.

Exemple: vous souhaitez programmer le four pour un brunissage de 4 minutes.

Procédure	Série de touches (de la gauche vers la droite)	Ecran d'affichage
1. Appuyez sur l'interrupteur marche/ arrêt ⏻	Appuyez	00:00
2. Placez les aliments à brunir sous le brunisseur. Vérifiez que la clayette occupe la position correcte (consultez la section consacrée à la clayette du four)		
3. Appuyez sur la touche ⏚ puis sur les touches numériques dans l'ordre suivant: 4, 0, 0	⏚ 4 0 0	4:00
4. Appuyez sur la touche ◈	DEMARRAGE ◈	4:00

Exemple: Vous souhaitez programmer votre four pour faire cuire une meringue pendant 3 minutes au niveau de puissanve 50% avant de procéder à un brunissage immédiat pendant 5 minutes.

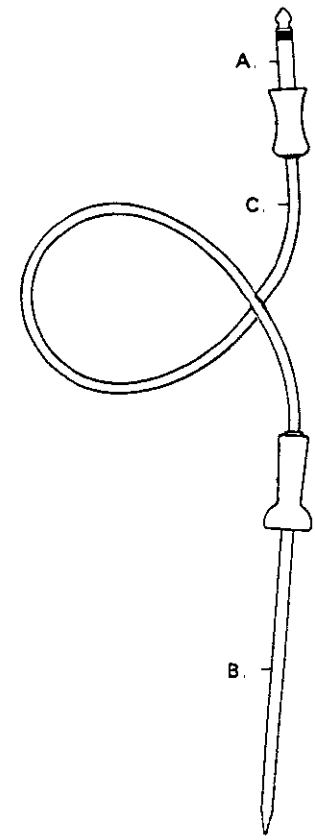
Procédure	Série de touches (de la gauche vers la droite)	Ecran d'affichage
1 Appuyez sur l'interrupteur marche/ arrêt ⏻	Appuyez	00:00
2. Appuyez sur la touche tactile M1 puis sur les touches numériques dans l'ordre suivant: 3, 0, 0. Sélectionnez le niveau de puissance. Appuyez sur la touche % puis sur la touche numéro 5	M1 3 0 0 % 5	3:00
3 Appuyez sur la touche ⏲ puis sur les touches numériques dans l'ordre suivant: 5, 0, 0	⏲ 5 0 0	5:00
4. Appuyez sur la touche ⏻	DEMARRAGE ⏻	3:00

Sonde de température

Votre four à micro-ondes est équipé d'une sonde amovible de température La procédure de programmation du four pour cuire des plats en fonction de températures spécifiques est décrite dans les pages suivantes.

Utilisation de la sonde de température

1. Introduire la partie métallique pointue ' thermomètre" (B) de la sonde de température dans les aliments Cette opération est plus facile si vous la faites avant de mettre le plat au four. Enfoncez d'au moins 25mm la sonde dans le plat. Lorsqu'il s'agit de plats mijotés, placez le thermomètre à la partie centrale. Lors de la cuisson de viandes, introduisez la sonde par le côté afin que sa pointe pénètre jusqu'à la partie centrale, à l'écart des parties osseuses ou grasses S'il s'agit de volailles, introduisez la sonde à travers le blanc jusqu'à cuisse
2. Mettez le plat au four
3. Branchez la fiche de la sonde (A) dans la paroi de la cavité Lorsque cette sonde est bien positionnée, un "bip" se fait entendre.
4. Evitez de placer le cordon en caoutchouc (C) sur ou dans les aliments.
5. Programmez le four pour la cuisson à température (consultez les consignes suivantes)
6. Lorsque le plat arrive à la température programmée, le four s'arrête autmatiquement. Quatre "bips" se font entendre et l'écran affiche de nouveau 00 alors que l'indicateur à barres de la sonde clignote lorsque la température tombe au-dessous de 60°C
7. Débranchez la fiche de la sonde avant de retirer le plat du four



Cuisson par température

Emploi et entretien de la sonde de température

1. NE FAITES PAS FONCTIONNER LE FOUR A VIDE LORSQUE LA SONDE DE TEMPERATURE SE TROUVE A L'INTERIEUR. POUR EVITER CE RISQUE, NE LAISSEZ PAS LA SONDE DANS LE FOUR EN DEHORS DES PERIODES D'UTILISATION.
2. Débranchez la sonde de température et retirez-la du four en dehors des périodes d'utilisation. Conservez–la dans un lieu sûr et commode, à l'extérieur du four.
3. Lavez soigneusement la sonde de température dans de l'eau savonneuse chaude puis laissez la sécher. Cette sonde est submersible mais il ne faut pas la laisser tremper. Ne la lavez pas au lave-vaisselle
4. Introduisez la partie thermomètre de la sonde d'au moins 25mm dans les aliments.
5. La sonde de température ne doit jamais toucher les parois intérieures ou la porte du four
6. N'utilisez pas la sonde de température avec un plat de brunissage.
7. La sonde de température est spécialement conçue pour ce four à micro-ondes. Ne la remplacez pas par une autre. Cette sonde ne peut pas être employée dans la cuisine traditionnelle ou dans d'autres fours à micro-ondes
8. Evitez de maltraiter la sonde. Ne la laissez pas tomber. C'est un thermomètre qu'il faut manipuler avec précaution
9. Pour retirer la sonde de température, il vaut mieux porter des gants de four.
10. Ne débranchez pas la sonde et ne la retirez pas des aliments en tirant sur son cordon. Utilisez la poignée d'isolation.
11. Ne cherchez pas à faire pénétrer de force la sonde de température dans des aliments congelés.
12. Vous noterez souvent que la température change après avoir remué un plat. C'est tout à fait normal et cela se produit également dans la cuisine traditionnelle
13. Les températures peuvent être réglées entre 34 et 92°C
14. REMARQUE IMPORTANTE
    Vous devez exclusivement utiliser la sonde de température fournie avec ce four. Si vous avez besoin d'une sonde de rechange, elle doit être du même type et vous devez vous la procurer en vous adressant à votre service après-vente.

Consignes générales pour la sonde

1. Plongez toujours la sonde au centre de la partie la moins grasse/la plus épaisse d'un plat.
2. Prenez toutes les précautions nécessaires pour que la sonde ne touche pas un os ou ne pénètre pas dans des matières grasses Cela a tendance à donner des résultats erronés.
3. Au début, essayez d'abord de calculer la durée. Si la température s'élève trop rapidement, cela signifie que la sonde n'occupe pas la position correcte. Changez la position de la sonde. Avec de l'expérience, vous saurez rapidement où placer la sonde.
4. La sonde ne donne de bons résultats que sur des plats ayant une densité homogène comme par exemple un gigot (de préférence sans os) ou un plat entièrement liquide. Mais pas dans des cubes de viande en sauce
5. Vérifiez que la pointe métallique de la sonde ne touche pas les parois du four.

Cuisson par température

Votre four est équipé d'une sonde de température amovible qui se branche dans la paroi de la cavité du four pour les cuissons par température. Les consignes d'emploi de cette sonde sont fournies à la page 12

Exemple: vous souhaitez réchauffer une sauce à 54°C à la puissance MOYENNE (70%).

Procédure	Série de touches (de la gauche vers la droite)	Ecran d'affichage
1. Appuyez sur l'interrupteur marche/ arrêt ⏻	Appuyez	00:00
2. Placez la sonde dans la sauce. Branchez la fiche de la sonde dans la prise de la paroi de la cavité		00
3 Programmez la température souhaitée en appuyant sur les touches numériques dans l'ordre requis	5 4	54
4. Sélectionnez le niveau de puissance. Appuyez sur la touche % puis sur la touche n°7	% 7	70
5. Appuyez sur la touche ◇	DEMARRAGE ◇	Lorsque la température est inférieure à 34°C – 34 l'indicateur de la sonde clignote
Lorsque la température interne atteint 34°C, l'écran d'affichage indique la température réelle du plat par incréments de 2° jusqu'à ce qu'elle atteigne 54°C. Après que la sonde ait détecté cette température de 54°C, le four s'arrête automatiquement et le signal de fin de cuisson retentit. L'écran affiche de nouveau 00 et l'indicateur à barres de la sonde clignote (lorsque les températures sont inférieures à 60°C). Pour les températures supérieures à 60°C, le four revient automatiquement au mode de temporisation afin de maintenir cette température, jusqu'à ce que vous ayez besoin du plat.		
6 Débrachez la sonde		00:00
7 Appuyez sur l'interrupteur marche/ arrêt ⏻. L'écran affiche de nouveau l'heure du jour	Appuyez	Heure du jour

La fonction de temporisation de la sonde

Cette fonction vous permet de maintenir un plat à une température d'au moins 60°C. Elle peut être employée pour maintenir un plat chaud à la température souhaitée de service, jusqu'au moment de le servir Vous pouvez également faire mijoter un plat à une température spécifique

Exemple: vous souhaitez faire cuire de la volaille à 85°C à la puissance MOYENNE (70%) puis maintenir ce plat à la température de 85°C

Procédure	Série de touches (de la gauche vers la droite)	Ecran d'affichage
1. Appuyez sur l'interrupteur marche/ arrêt ⏻	Appuyez	00:00
2. Placez la sonde dans la viande. Branchez la fiche de la sonde dans la prise de la paroi de la cavité		L'indicateur de la sonde clignote
3 Programmez la température souhaitée en appuyant, dans l'ordre requis, sur les touches numériques	8 5	85
4. Sélectionnez le niveau de puissance. Appuyez sur la touche % Appuyez sur la touche numéro 7	% 7	70
5 Appuyez sur la touche ⏻	DEMARRAGE ⏻	Lorsque la température est inférieure à 34°C – 34 l'indicateur de la sonde clignote
Lorsque le plat atteint la température recherchée de 85°C, le signal de fin de cuisson retentit et le four passe automatiquement au mode TEMPORISATION afin de maintenir le plat à la température exacte de 85°C, jusqu'au moment de servir TEMPORISATION NOTA: Bien que cette température puisse être maintenue indéfiniment, il est recommandé de servir le plat dès que possible. Lorsque la fonction TEMPORISATION n'est plus requise, procédez comme suit:		
6 Appuyez sur la touche ⏻	ANNULATION ⏻	00
7 Débrachez la sonde		00:00
8 Appuyez sur l'interrupteur marche/ arrêt ⏻	Appuyez	Heure du jour

Vérification de la température programmée, en cours de cuisson

Si vous êtes en train de faire cuire un plat en utilisant la sonde de température et si vous souhaitez vérifier la température que vous avez programmé, il vous suffit d'appuyer sur la touche sonde. La température finale vient s'afficher pendant 3 secondes

Exemple: vous avez programmé une température de 70°C à la puissance ELEVEE (100%)

Procédure	Série de touches (de la gauche vers la droite)	Ecran d'affichage
1. Appuyez sur la touche sonde	Sonde	70 Au bout de 3 secondes, la température actuelle du plat réapparaît à l'écran, conformément au schéma d'affichage

Préparatifs et cuisson

Pour faire cuire plusieurs plats ou des repas complets, la position occupée par chaque plat est importante Lorsque vous prévoyez de faire cuire plusieurs plats simultanément, il faut tout d'abord mettre sur la clayette ceux dont le temps de cuisson est le plus long alors que ceux qui cuisent ou réchauffent plus repidement devront être placés sur la plaque en verre.

Cela's s'explique par le fait que les micro-ondes commencent par cuire les aliments qui se trouvent à la partie supérieure du four

N'oubliez pas que plus le volume de nourriture que vous placez dans le four augmente, plus les durées de cuisson doivent également être accrues Par conséquent, la cuisson au four de repas complets dure plus longtemps que le temps de cuisson d'un seul plat.

Pour vous donner une idée du temps nécessaire pour cuire un repas complet, ajoutez la durée de cuisson de chaque plat, comme si vous procédiez à leur cuisson l'un aprés l'autre Cela vous donnera la durée approximative du temps de cuisson. Dans la plupart des cas, la cuisson d'un repas complet en une seule fois ne vous permettra pas de réduire sensiblement le temps global de cuisson Cependant, la possibilité de placer tous les plats au four, simultanément, simplifie la cuisson aux micro-ondes

Lorsque vous prévoyez de faire cuire des repas complets au four, tenez compte du type de chaque plat et de son temps de cuisson au four Il vous faudra probablement vérifier les plats pendant leur cuisson et retirer certains d'entre eux avant la fin de cuisson prévue ou bien permettre à d'autres plats de cuire plus longtemps Dans la plupart des cas, mettrez simultanément au four à micro-ondes plusieurs plats.

Cependant, les aliments qui cuisent plus longtemps doivent être enfournés avant les autres alors que les plats à cuisson plus repide, comme par exemple les petits pains doivent être mis au four après le début de la période de cuisson. Si vous placez plusieurs plats les uns au-dessus des autres sur les clayettes supérieure et inférieure, cela ralentit la cuisson des plats qui se trouvent sur la plaque en varre inférieure.

Placez avec précaution les petites tasses ou les petits plats sur la clayette, pour ne pas les renverser.

Clayette du four

Votre nouveau four à micro-ondes est équipé d'une clayette métallique amovible qui en augmente la capacité. Cette clayette est spécialement conçue pour votre four et ne gênera pas la distribution des micro-ondes. Vous ne devez pas utiliser d'autres clayettes.

Cette clayette peut occuper deux positions Vous devez choisir celle qui convient le mieux à la taille des plats que vous souhaitez faire cuire. Vous devez retirer cette clayette en dehors des périodes d'utilisation.

Cette clayette s'utilise dans les cas suivants:

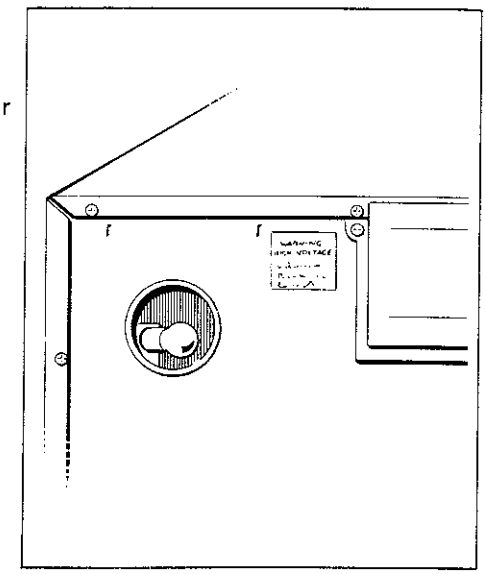
1. Cuisson ou réchauffage simultané de plusieurs plats au four.
2. Augmentation de la capacité du four afin d'y faire cuire des repas complets en une ou deux opérations. Consultez la section précédente intitulée "Préparatifs et cuisson" qui vous donnera des conseils sur l'utilisation optimale de votre clayette.
3. Cette clayette métallique ne doit être utilisée que lors des cuissons aux deux niveaux ou lors d'un brunissage. Il ne faut pas s'en servir lors d'une cuisson aux micro-ondes sur u seul niveau
4. Cette clayette vous permet de sélectionner un écartement correct entre les plats et le brunisseur.

NOTA: Lors d'un brunissage, et dans certaines circonstances, cette clayette devient brûlante. Mettez des gants de four pour manipuler cette clayette pendant ou immédiatement aprés une cuisson

Replacement de l'ampoule

L'ampoule d'éclairage de votre four peut être facilement changée.

- Débranchez le four
- A l'aide d'un tournevis cruciforme, ôtez la vis située à l'arrière gauche du four
- Remplacez l'ampoule (ampoule E 14, 40 W).
- Remettez le panneau en place.



Verifications avant d'appeler un réparateur

Votre appareil n'a pas besoin de révision.

Avant d'appeler un réparateur, veuillez effectuer ces simples vérifications:

Y a-t-il une panne de courant? Vérifiez l'éclairage de votre maison

La prise du four est-elle bien branchée dans la prise murale et cette dernière est-elle sous tension? Vérifiez cette prise murale en y branchant un autre appareil électrique

Le fusible de la prise de l'appareil est-il intact? Si vous avez monté vous-même la prise de votre four, avez-vous bien branché les différents fils?

Avez-vous appuyé sur la touche "démarrage" avant de commencer la cuisson?

Avez-vous bien refermé la porte?

Si les résultats de la cuisson ne sont pas satisfaisants, avez-vous bien programmé votre four?

Vérifiez que les plats ne sont pas recouverts d'une feuille d'aluminium trop importante. Vérifiez également que vous n'avez pas utilisé de couvercle métallique. Les aérations de votre appareil sont-elles bien dégagées?

Si après avoir vérifié tous ces points, votre four à micro-ondes refuse toujours de fonctionner, appelez sans tarder votre service après-vente le plus proche. Lors de cet appel, donnez votre nom, votre adresse, votre code postal, votre numéro de téléphone et indiquez quelles sont d'après-vous les causes ou les symptômes de la panne. Précisez également le numéro de modèle de votre four et le magasin où vous l'avez acheté ainsi que la date d'achat.

A titre de référence ultérieure, nous vous suggérons d'enregistrer tous ces détails ci-dessous et de garder avec ce manuel le reçu, comme preuve d'achat

Acheté a:

Date d'achat:

Numéro de modèle: